

Brzi-mlecni sladoled za decu i odrasle

Veoma ukusno i privlačno,a vrlo jednostavno.

1 Umutimo 4 belanca,dodamo 2 kesice vanilin
secer,4-5 kasika secera,dodamo preostalih 4
zumanca i mutimo par minuta dok masa ne postane
kompaktna(glatka).

Sastojci:
jaja 4
mleka 200 ml
vanilin secera 2
secera 4-5 kasika

2

3

4 U drugoj posudi umutimo 2 slaga sa mlekom po zelji
i ukusu.Sjediniti mase i razliti u dublji sud i staviti u
friz.

5

6

7 Sladoled posluziti sa sezonskim vocem i ukrasiti
slagom po zelji.

Napomena:

Umesto vanilinog secera moze se dodati bilo koje
drugo voce (banana,jagoda,visnja,kajsija,breskva...)